

SEMIFREDDO COCCO E PASSION

Livello intermedio

Ricetta per creare un semifreddo dai gusti esotici, cocco e passion fruit.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

BISCUIT ALLA VANIGLIA

Irca Genoise	1000g
Uova Intere - a temperatura ambiente	1200g
Miele	100g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
- Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.
- Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.
- All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

SEMIFREDDO AL COCCO

Panna 35% m.g.	1000g
Tender Dessert	50g
Joygelato Cocco	50g

- Unire la panna, Tender Dessert e Joygelato Cocco in una planetaria e semimontare.
- Colare negli stampi, chiudere con il biscuit alla vaniglia e abbattere.

GELIFICATO AL PASSION FRUIT

Purea Passion Fruit	500g
Lilly neutro	100g
Destrosio	25g

Scaldare la purea, aggiungere gli altri ingredineti, frullare e colare negli stampi topper.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GLASSA ROCHER

Reno X Latte 33,6%	500g	
Olio	50g	• Sciogliere il cioccolato a 45°c
Granella di nocciole	50g	• Aggiungere il cioccolato e la granella, miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

- Sformare dagli stampi, pucciare la parte inferiore nella glassa rocher e lasciarla cristallizzare.
- Appoggiare il topper gelitificato sopra la semifreddo.
- Decorare a piacere